

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Menü Planlama	GST 106	2	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe Doğan				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Melih SERENGİL				
Dersin Amacı	Öğrencilere menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.				

Hafta

DERS AKIŞI

1	Yiyecek içecek hizmetleri endüstrisi
2	Menü tanımı, çeşitleri, sınıflandırılması,
3	Mönüde süreç, mönü planlamada sınırlılıklar
4	Mönü planlamada maliyet kontrolü
5	Mönü fiyatlama
6	Mönü tasarımı
7	ARA SINAV
8	Mönü analizi,
9	Mönü planlama ve beslenme
10	Satın alma ve mönü
11	Servis ve mönü
12	Bilgisayarlı menü yönetimi
13	Farklı guruplara menü hazırlama uygulamaları
14	Menülerin sunumu

KAYNAKLAR

- P. MCVETY, B.J WARE, C. L WARE. John WİLEY, Fundamentals of Menu Planing., Canada, 2009.
- John WİLEY and Sons, Study Guide to Accompany Management By Menu. Kotschevar L, Withrow D. Fourth edition, Canada, 2008
- Ayşe BAYSAL, Beslenme İlkeleri, Detay Yayıncılık

- Bahettin RIZAOĐLU, Murat HANĐER, Menü ve Yönetim, Detay Yayıncılık